

MINIPIVOVARY





Společnost EBIA CZ se zabývá výrobou, vývojem a konstrukcí zařízení a doplňků z nerezové oceli, primárně výrobou a realizací minipivovarů.

MINIPIVOVARY



Jsme součástí skupiny s téměř 20 letou úspěšnou historií. Společnost EBIA CZ s.r.o. tvoří zkušení a odborně vzdělaní pracovníci, kteří jsou připraveni Vám pomoci při řešení i Vašich náročných požadavků v oboru technologie výroby pivovarů.

Jako zkušený výrobce minipivovarů nabízíme komplexní služby zahrnující konzultaci a návrh optimálního technologického řešení, zpracování projektu s maximálním ohledem na individuální požadavky a potřeby zákazníka, kvalitní řemeslné zpracování, spuštění provozu za účasti zkušených sládků, zaškolení obsluhy, záruční a pozáruční servis, možnosti pravidelného vzdělávání.

Pivovary dodávané naší firmou umožňují výrobu piva všemi známými technologiemi a celé portfolio druhů pív.

Při realizaci našich řešení klademe mimořádný důraz nejen na design, ale i na efektivní a ekonomický provoz ve všech úrovních řízení, od manuálního až po plně automatizované systémy.

NAŠE

POSLÁNÍ

- Poskytovat komplexní portfolio výrobků a služeb pro restaurační pivovary, minipivovary a malé průmyslové pivovary a to v nejvyšších standardech kvality.
- Neustále pracovat na inovacích a zlepšování za účelem co nejvyšší hodnoty výrobků pro zákazníka.
- Našim zákazníkům poskytovat dokonalou podporu a servis, odpovědně a s nadšením budovat vzájemnou spolupráci a důvěru.

NÁŠ OBOR

PODNIKÁNÍ

- EBIA CZ využívá své zkušenosti a nejnovější moderní technologie pro návrh optimálního a maximálně efektivního technologického řešení pivovaru.

NAŠE SILNÉ

STRÁNKY

- Skvělé výrobky, skvělé technologie, skvělí zaměstnanci
- Pevné vztahy se zákazníky
- Globální konkurenceschopnost
- Důraz na pomoc zákazníkům a jejich podporu

The background image shows a large industrial facility, likely a brewery, with several tall, cylindrical stainless steel tanks. The tanks are equipped with various pipes, valves, and ladders. The floor is a light-colored concrete, and the ceiling has exposed pipes and lighting fixtures. In the background, there are stacks of cardboard boxes and other industrial equipment.

VYROBENO
V ČESKÉ REPUBLICE
Používáme pouze
kvalitní a prověřené
dodavatele

SLUŽBY

- Výroba pivovaru na klíč
- Výroba komponentů pivovaru dle vlastní nebo dodané dokumentace
- Projekce a inženýring
- Příprava receptur a výrobní dokumentace
- Odborná asistence při spuštění pivovaru
- Odborný dozor provozu pivovaru
- Odborné zaškolení a následné vzdělávání
- Asistence při výběru dodavatelů surovin nebo pomocných materiálů
- Pravidelné odborné servisní prohlídky



10 DOBRÝCH DŮVODŮ, PROČ MÍT VLASTNÍ MINIPIVOVAR



6

Nezávislost na velkých
dodavatelích piva

8

Prudký nárůst objemu
tržeb a zisků z celkového
provozu podniku, možnost
urychlení dalších investic

7

Nesrovnatelně rychlejší
návratnost investice než
u tradiční restaurace

9

Vysoká profesní i osobní
prestiž mezi spotřebiteli
i v rámci oboru

10

Minipivovary s výstavem
do 10000 hektolitřů piva
ročně mají v ČR poloviční
spotřební daň než velké
pivovary

TECHNICKÉ NÁROKY

ZÁKLADNÍ TECHNICKÉ NÁROKY

ROČNÍ VÝSTAV

Do 500 hl/rok

Do 1000 hl/rok

Do 1500 hl/rok

Do 3000 hl/rok

Do 5000 hl/rok

Do 10000 hl/rok

Do 20000 hl/rok

NÁROKY NA PROSTOR

50–70 m²

80–100 m²

90–110 m²

130–150 m²

180–220 m²

300–350 m²

450–500 m²

ENERGIE

ELEKTRICKÁ ENERGIE: 3× 380/220 V, 50 Hz

Celkový instalovaný příkon: do 1 500 hl/rok	45 kW
Celkový instalovaný příkon: nad 1 500 hl/rok – dle typu otopu varny	od 35 do 220 kW

OSTATNÍ ENERGIE PRO OTOPI VARNY S KAPACITOU NAD 1 500 hl/rok

Externí zdroj páry	200 kg/h
Zemní plyn	23 m³/h
Lehký topný olej	19 kg/h
Elektrická energie	180 kW

NÁROKY NA VÝŠKU PROSTOR

MÍSTNOSTI PŘI VARNĚ DO 1 000 l

min. 3,0 m

MÍSTNOSTI PŘI VARNĚ NAD 1 000 l

min 3,5 m

Uvedené hodnoty jsou pouze orientační.

VAŘENÍ Z VÝTAŽKU

Ekonomická varianta pivovaru, vhodné pro restaurace a hotely, minimální nároky na prostor, jednoduché nakládání s odpady, nízká energetická náročnost, velká časová úspora a jednoduchá obsluha.



KLASICKÉ VAŘENÍ PIVA

Kompletní technologie pivovaru pro klasické vaření piva. Možnost vaření infuzním i dekokčním způsobem, svrchní i spodní kvašení. Dle úrovně zvolené výbavy možnost filtrace piva, stáčení do KEG sudů, skleněných lahví nebo PET obalů. Velká variabilita sestav a kombinací včetně vícenádobových varen.





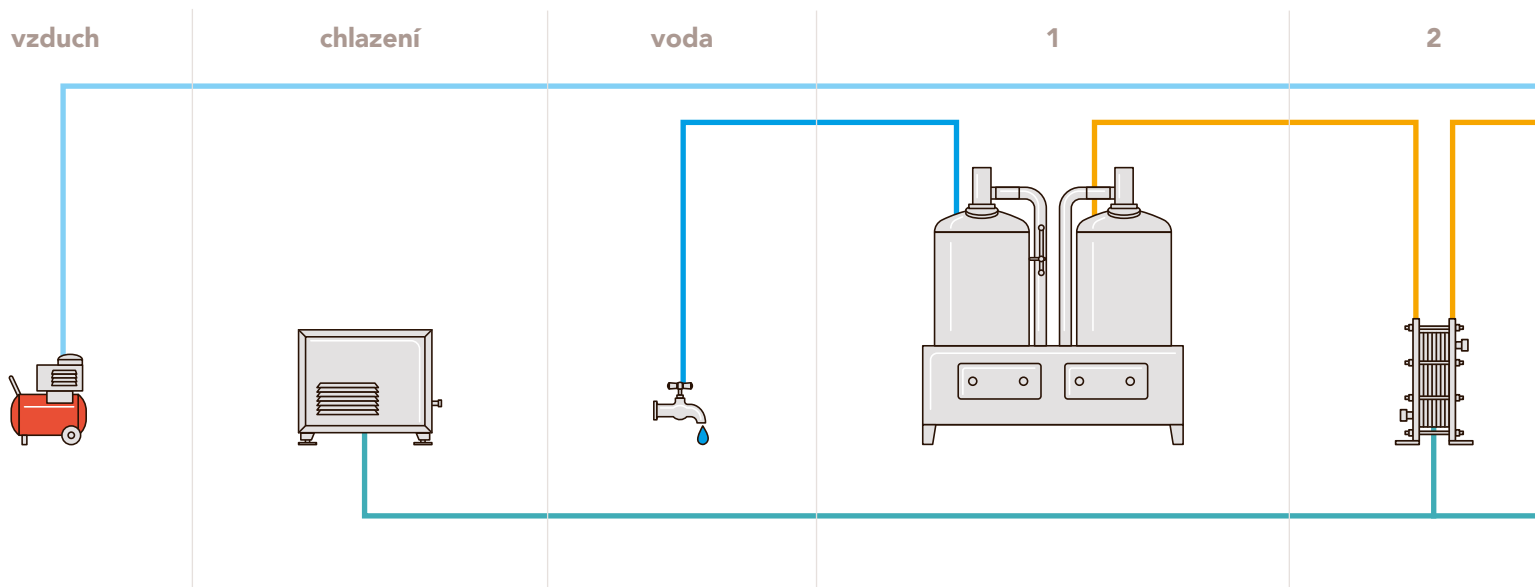
The image shows the interior of a pub named Charlie's Square. In the foreground, two large, vertical stainless steel brewing vessels, likely mash tuns or wort chillers, are prominent. They have conical bottoms and are connected by a network of pipes. The vessels are partially enclosed by a light-colored wooden structure with square cutouts. In the background, a bar area is visible with various bottles and equipment. The wall behind the bar features the pub's name, "charlie's square", in a stylized font, with a small silhouette logo above it. The ceiling has a modern design with recessed lighting and a dark, textured wall with square panels. A red bar stool is visible on the right side of the frame.

charlie's square



PŘÍKLADY SESTAV >

SESTAVA PIVOVARU PRO VAŘENÍ ZE SLADOVÉHO VÝTAŽKU



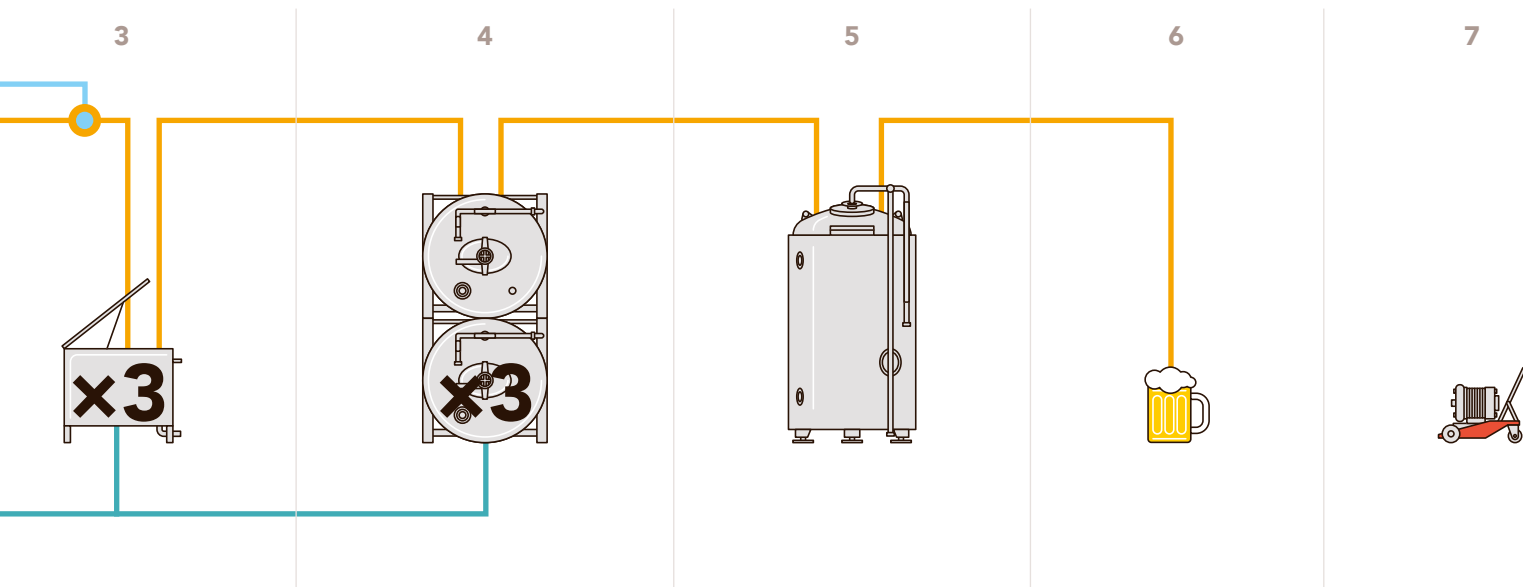
Roční kapacita:

780 hl, 204 várek v roce (4 várky týdně)

Roční kapacitu lze měnit počtem kvasných kádí a ležáckých tanků až do kapacity 1 500 hl/rok.

Legenda

vzduch ———
chlazení ———
studená voda ———
pivo ———



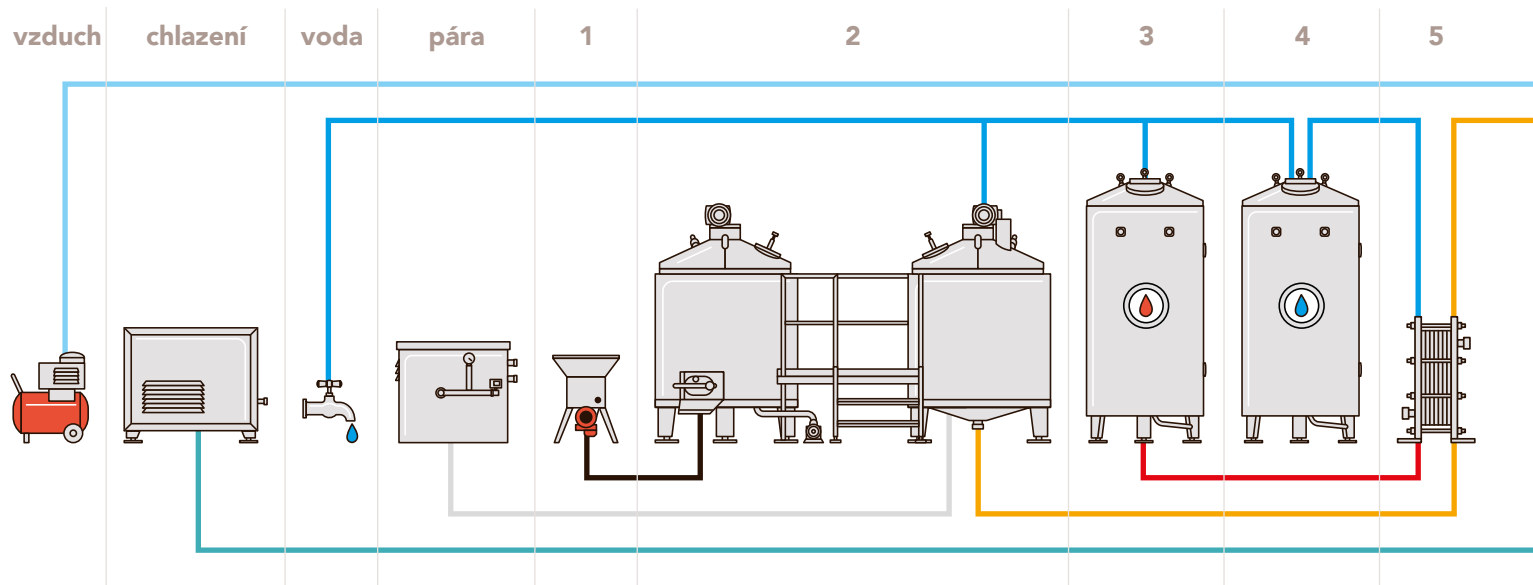
Popis

vzduch	Vzduchový kompresor
chlazení	Glykolová chladicí jednotka
voda	Zdroj pitné vody
pára	Vyvíječ páryn

1	Varna (375 l)
2	Deskový chladič
3	Spilka (kvasná kád) (750 l)
4	Ležácké tanky (750 l)

5	Přetlačný (servisní) tank (750 l)
6	Pivo
7	Mobilní sanitační čerpadlo

SESTAVA PIVOVARU PRO KLASICKÉ VAŘENÍ PIVA – 5 hl NA VÁRKU



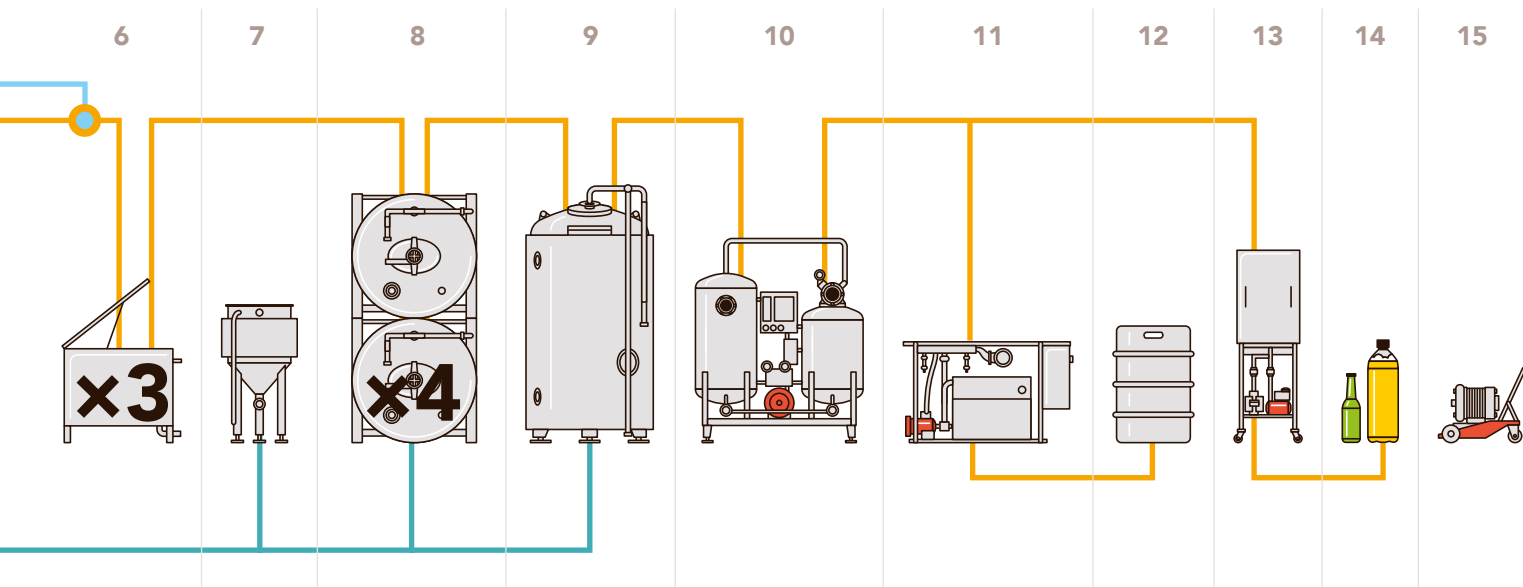
Roční kapacita

1 000 hl, 200 várek v roce (4 várky týdně)

Roční kapacitu lze měnit počtem kvasných kádí a ležáckých tanků až do kapacity 2 500 hl/rok.

Legenda

vzduch	—
chlazení	—
studená voda	—
horká voda	—
pára	—
slad	—
pivo	—



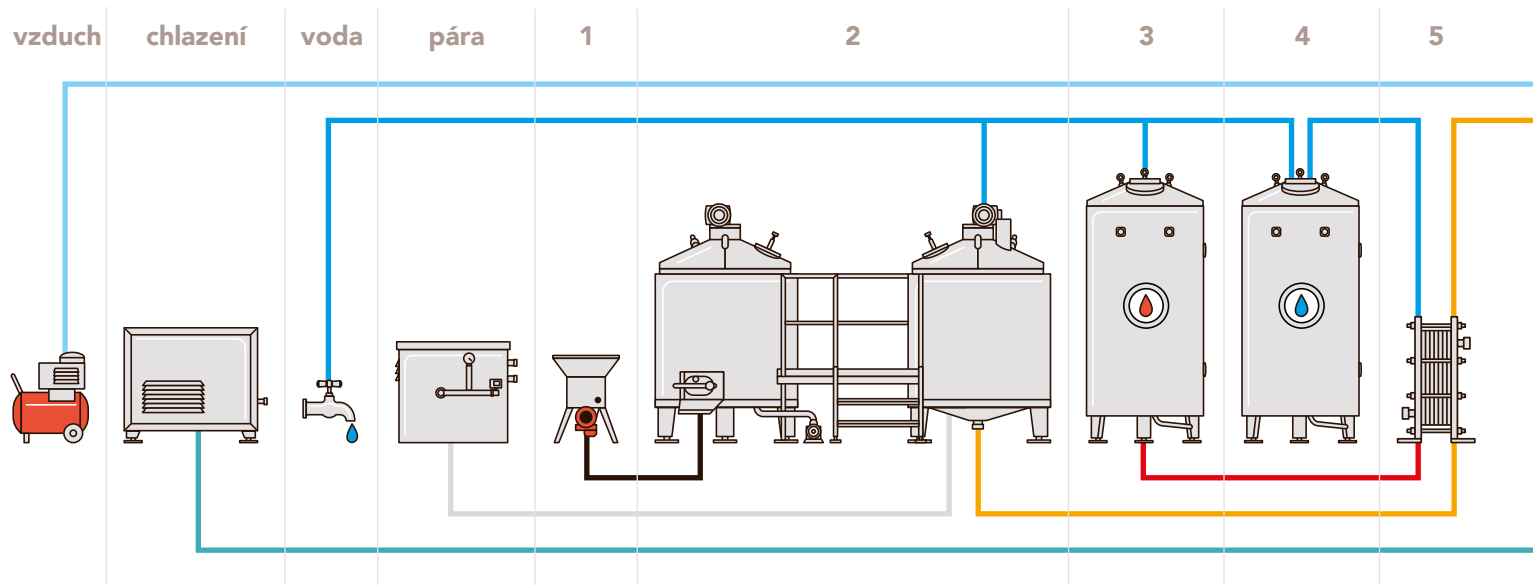
Popis

vzduch	Vzduchový kompresor
chlazení	Glykolová chladicí jednotka
voda	Zdroj pitné vody
pára	Vyvíječ páry
1	Mačkač sladu (šrotovník)
2	Varna (500 l)
3	Nádrž na horkou vodu (700 l)

4	Nádrž na studenou vodu (700 l)
5	Deskový chladič
6	Spilka (kvasná kád) (1000 l)
7	Nádoba na regeneraci kvasnic
8	Ležácké tanky (1000 l)
9	Přetlačný (servisní) tank (1000 l)
10	Filtrační stanice

11	Myčka a plnička KEG sudů
12	KEG sud
13	Plnič lahví
14	Pivní lahve
15	CIP stanice nebo sanitální čerpadlo

SESTAVA PIVOVARU PRO KLASICKÉ VAŘENÍ PIVA – 10 hl NA VÁRKU



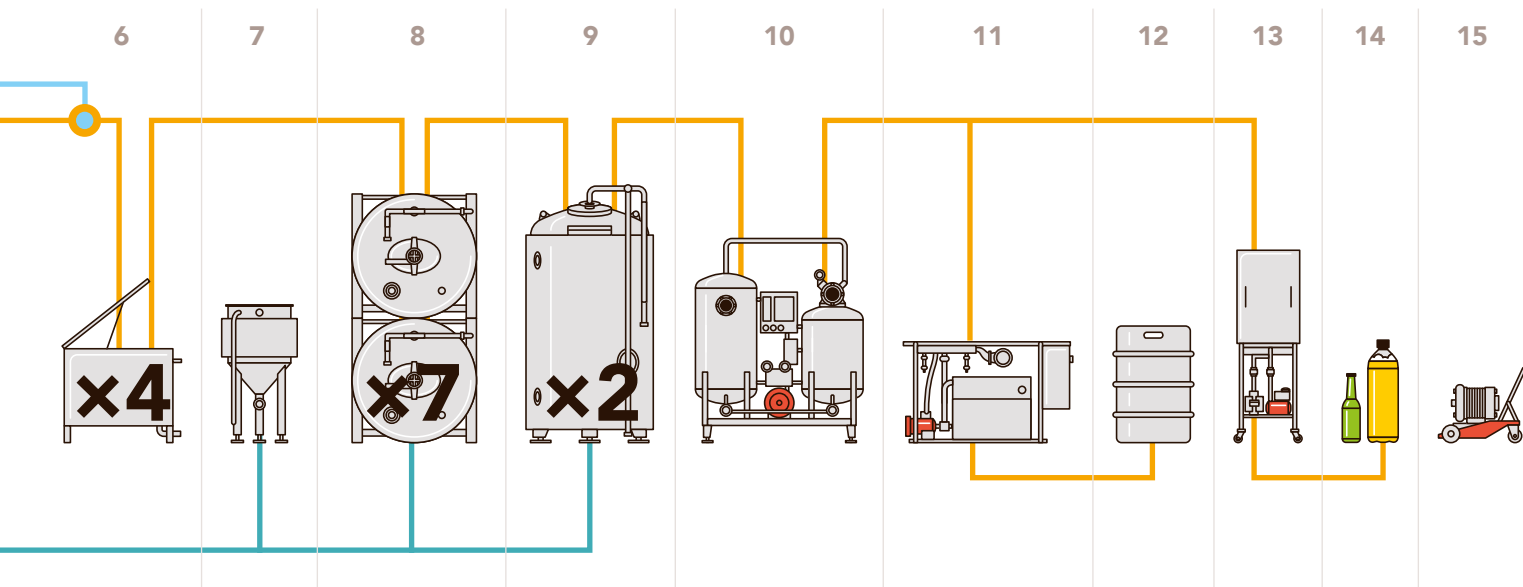
Roční kapacita

3000 hl, 300 várek v roce (6 várek týdně)

Roční kapacitu lze měnit počtem CKT tanků až do kapacity 5000 hl/rok.

Legenda

vzduch	—
chlazení	—
studená voda	—
horká voda	—
pára	—
slad	—
pivo	—



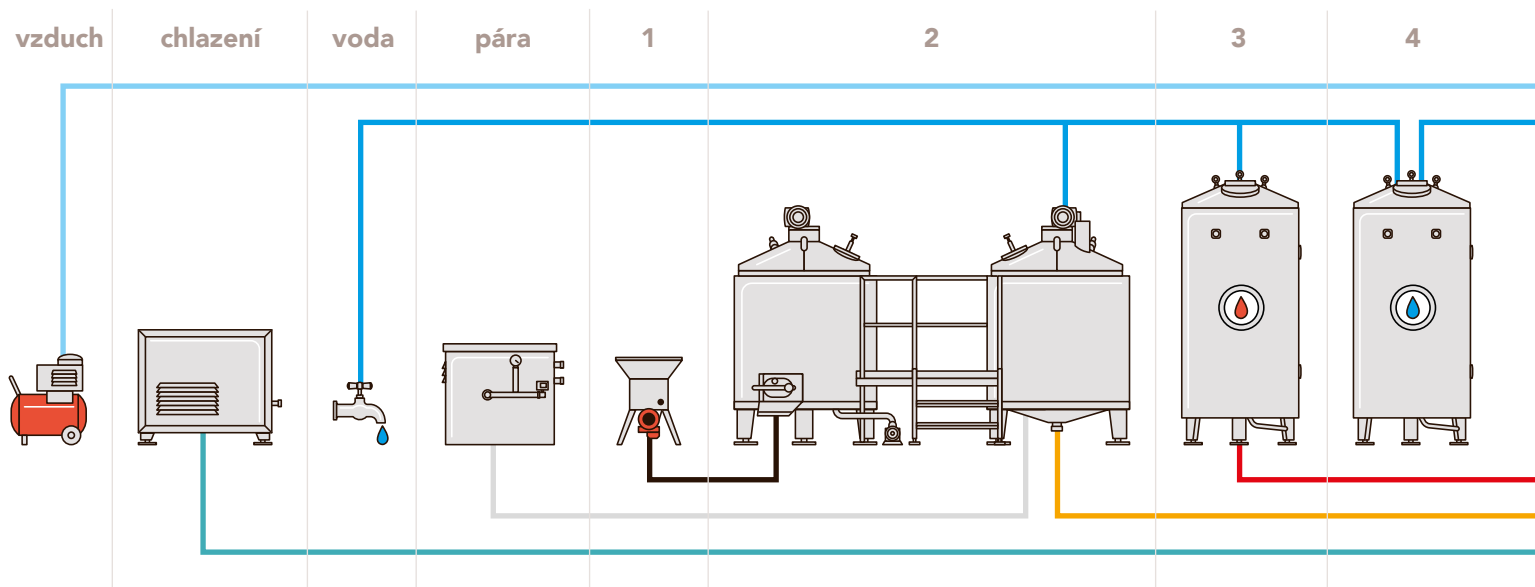
Popis

vzduch	Vzduchový kompresor
chlazení	Glykolová chladicí jednotka
voda	Zdroj pitné vody
pára	Vyvíječ páry
1	Mačkač sladu (šrotovník)
2	Varna (1 000 l)
3	Nádrž na horkou vodu (1 400 l)

4	Nádrž na studenou vodu (1 400 l)
5	Deskový chladič
6	Spilka (kvasná kád) (2 000 l)
7	Nádoba na regeneraci kvasnic
8	Ležácké tanky (2 000 l)
9	Přetlačný (servisní) tank (2 000 l)
10	Filtrační stanice

11	Myčka a plnička KEG sudů
12	KEG sud
13	Plnič lahví
14	Pivní lahve
15	CIP stanice nebo sanitační čerpadlo

SESTAVA PIVOVARU PRO KLASICKÉ VAŘENÍ PIVA – 20 hl NA VÁRKU



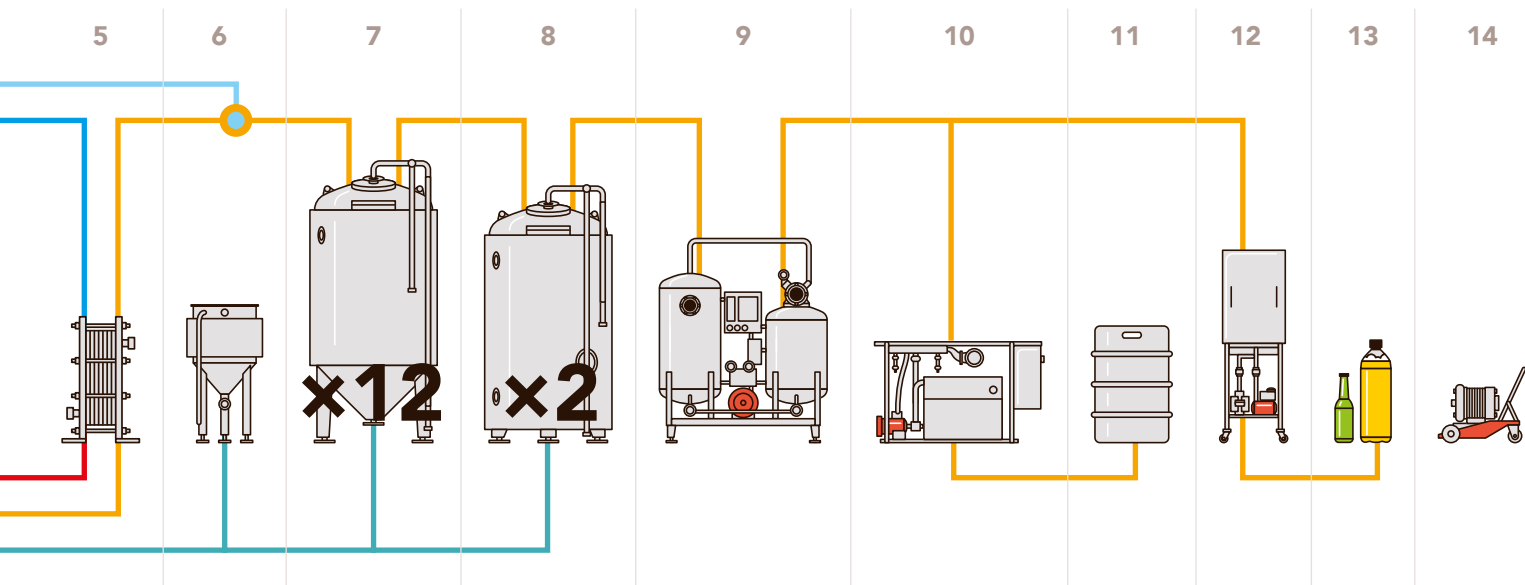
Roční kapacita

7 000 hl, 350 várek v roce (7 várek týdně)

Roční kapacitu lze měnit počtem kvasných kádí a ležáckých tanků až do kapacity 20 000 hl/rok.

Legenda

vzduch	
chlazení	
studená voda	
horká voda	
pára	
slad	
pivo	



Popis

vzduch	Vzduchový kompresor
chlazení	Glykolová chladicí jednotka
voda	Zdroj pitné vody
pára	Vyvíječ páry
1	Mačkač sladu (šrotovník)
2	Varna (2000 l)

3	Nádrž na horkou vodu (3000 l)
4	Nádrž na studenou vodu (3000 l)
5	Deskový chladič
6	Nádoba na regeneraci kvasnic
7	CKT (cylindro-kónické) tanky (4000 l)
8	Přetlačný (servisní) tank (4000 l)

9	Filtrační stanice
10	Myčka a plnička KEG sudů
11	KEG sud
12	Plnič lahví
13	Pivní lahve
14	CIP stanice nebo sanitální čerpadlo

CO CHCI?



Chci vařit kvalitní
a dobré pivo?



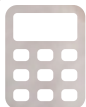
Chci mít technologii,
která mi bude spolehlivě
pracovat mnoho let?



Chci si dlouhodobě udržet
vysokou kvalitu vyráběného
piva?



Chci mít efektivní
a energeticky hospodárnou
technologii?



Záleží mi na jednoduchém
a intuitivním ovládání
a řízení procesů?



Záleží mi na designu,
preciznosti zpracování,
rychlém servisu a kvalitě
doprovodných služeb?



Budu mít možnost
pravidelně svůj pivovar
vylepšovat a rozšiřovat
ho o nové technologie
a zařízení?



EBIA CZ

partner vašeho projektu!

SPOJTE SE S NÁMI!

www.ebia-pivovary.cz

EBIA CZ s.r.o.

Trnec 1734, 666 03 Tišnov

Česká republika

+420 517 070 608 ^{TEL}

info@ebia.cz ^{E-MAIL}

www.ebia-pivovary.cz



www.ebia-pivovary.cz